

Chicharrones de Pollo

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	6 EL (Esslöffel)
Hühnerbrüste / Hühnerbrüstchen	4 Stk.
Limettensaft / Lime Juice	8 EL (Esslöffel)
Pflanzenöl	2 EL (Esslöffel)
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Brauner Rum	8 EL (Esslöffel)
Reis	1.5 Tasse(n) / Glas
Butterflocken	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Hühnerfilet in Streifen schneiden

Rum in kleinem Topf erwärmen, vom Herd nehmen und mit Streichholz anzünden, Topf schwenken, bis die Flammen erloscht sind, Sojasauce, Limettensaft untermischen;

Hühnerfleisch mit Rummischung übergießen, 2 Stunden ziehen lassen (Zimmertemperatur).

Reis kochen.

Hühnerstreifen trocken tupfen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und ab damit in den Wok! 6 min. gleichmäßig braten!

Fertige Hühnerteile herausnehmen und warm halten.

Butterflocken in den Bratenrückstand geben und den gekochten Reis zugeben. Wurzen mit: Curry, Ingwer, Chili oder einfach nur SZ und PF.

Abschmecken und gemeinsam mit den Hühnerbrustfiletstreifen anrichten!

dazu passt: grüner Salat oder Mangokompott!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-654-Chicharrones-de-Pollo.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at